

Presència d'aliments ecològics en les grans superfícies

Treball de Fi de Grau

Ciència i Tecnologia dels Aliments

Alexandra Roijals Sansano

5 de juny de 2014

Tutora: Dra. Josefina Plaixats Boixadera

ÍNDEX

Pàgina:

1. Introducció	4
2. Objectius.....	4
3. Metodologia.....	5
3.1 Estudi de la presència i distribució d'aliments ecològics.....	5
3.2 Elaboració d'una enquesta de consum.....	6
4. Resultats i discussió.....	7
4.1 Presència dels productes alimentaris ecològics.....	7
4.2 Distribució i senyalització dels aliments ecològics.....	11
4.3 Enquestes.....	14
5. Conclusions.....	15
6. Bibliografia.....	16

Índex de taules

Pàgina:

Taula 1: Classificació dels aliments ecològics segons el tipus.....	8
Taula 2: Classificació dels aliments ecològics segons la categoria.....	10
Taula 3: Classificació quantitativa dels aliments ecològics segons el tipus, superfície que ocupen i distribució.....	12

Índex de figures

Pàgina:

Figura 1: Situació del mercat ecològic d'Espanya respecte altres països de la Unió Europea.....	4
Figura 2: Classificació segons el tipus d'aliments.....	5
Figura 3: Classificació segons la categoria d'aliment.....	5
Figura 4: Classificació dels aliments ecològics segons la categoria.....	11
Figura 5: Aliments ecològics mesclats amb aliments convencionals.....	13
Figura 6: Aliments ecològics en prestatgeries específiques senyalitzats com "Especials".....	13
Figura 7: Aliments ecològics en un propi passadís i senyalitzats com "Productes Ecològics".....	13
Figura 8: Resultats de les respostes de l'enquesta d'elaboració pròpia.....	14

1. Introducció

L'aliment ecològic és aquell aliment no transgènic, que ha estat produït sense utilitzar substàncies químiques de síntesi com productes fitosanitaris o fertilitzants sinó únicament amb tècniques naturals respectant el medi ambient i l'ecosistema on es desenvolupa el producte (*Reglament (CE) 834/2007 i (CE) 889/2008*).

Segons el *Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marítimo del Gobierno de España, MARM (2010)*, els aliments ecològics tenen una presència molt reduïda en supermercats: Només representen prop del 0.21% de les seves vendes en volum i un 0.36% en valor. L'informe conclou que el pes dels aliments ecològics augmenta poc a poc en les grans superfícies, però tot i això encara es baix. Aquest estudi es va fer en supermercats i grans superfícies de més de 100 metres quadrats, comparant les vendes dels segons semestres del 2009 i 2010 entre els aliments ecològics i els convencionals. El resultat de l'estudi indica que les vendes de productes ecològics van augmentar en un 11.7%. De manera que es va concloure que la evolució de les vendes d'aliments ecològics es millor que la d'aquells aliments convencionals.

Tot i que cal reconèixer la baixa presència d'aquests tipus d'aliments en grans superfícies comercials, s'ha notat que va en augment la millora en estratègies de marketing comercials. La major part dels casos s'estan facilitant eines al consumidor per a la seva informació sobre els aliments ecològics i sobre la possible compra d'aquests en el centre comercial X. Un clar exemple és via pàgines web on s'informa sobre la possible compra d'aquests aliments, o bé mitjançant revistes informatives del propi centre on trobem apartats especials per als aliments ecològics.

Espanya, tot i ser un país amb grans superfícies de producció ecològica (sobretot es troben a Andalusia), avui en dia el seu mercat està encara poc desenvolupat. Actualment només és consumeix un 1% del seu mercat ecològic, tot i que alguns estudis indiquen un augment en el consum d'aquests productes al voltant del 7% a partir del 2010. A nivell europeu però, s'ha de dir que és líder pel el seu creixement i que per tant presenta un elevat potencial (*Estudi everis sobre la situació actual i el potencial del mercat ecològic, maig 2012*).

A Catalunya igualment s'ha vist un increment del consum d'aquests aliments, del 3.4% al 2010 al 4.7% en el 2012 (segons el *Baròmetre de percepció i consum dels aliments ecològics presentat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural; DAAM 2012*). El seu desenvolupament està molt associat als ajuts que es reben per a la seva producció. L'any 2000 es varen augmentar significativament els ajuts de manera que es va incrementar paral·lelament les hectàrees per a la producció ecològica. S'ha de senyalar també que Catalunya és una gran productora d'aliments ecològics, però té una mancança en el seu consum, per això caldria reforçar els canals de comercialització, de manera que la població tingués més accessibilitat cap aquests tipus de productes.

2. Objectius

L'elaboració d'aquest treball pretén assolir els següents objectius:

- Descobrir quina és la presència de productes alimentaris ecològics en les grans superfícies i veure quins tipus podem trobar;
- Determinar com estan distribuïts i la seva senyalització dins el centre;
- Conèixer la percepció dels consumidors sobre els aliments ecològics.

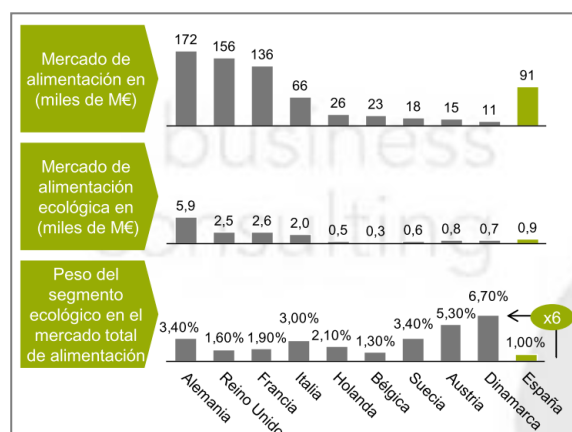


Figura 1: Situació del mercat ecològic d'Espanya respecte altres països de la Unió Europea.

3. Metodologia

3.1 Estudi de la presència i distribució d'aliments ecològics

El treball de camp s'ha realitzat a l'àrea metropolitana de Barcelona, dins aquesta àrea s'han escollit dues grans superfícies multinacionals franceses i un supermercat de gran qualitat. Per procedir a l'estudi de la presència i distribució dels aliments ecològics registrats s'han classificat de la següent manera:

- Classificació segons el tipus d'aliment: S'ha realitzat un inventari de tots els aliments produïts i/o elaborats ecològicament presents en cadascun dels centres visitats. Aquests s'han classificat segons si eren aliments frescos peribles, dins dels quals diferenciàvem els envasats en atmosferes controlades dels que no ho estaven; aliments conservats i aliments transformats. Dins de cada grup, a la vegada s'han separat aquells d'origen vegetal dels d'origen animal. (Figura 2).

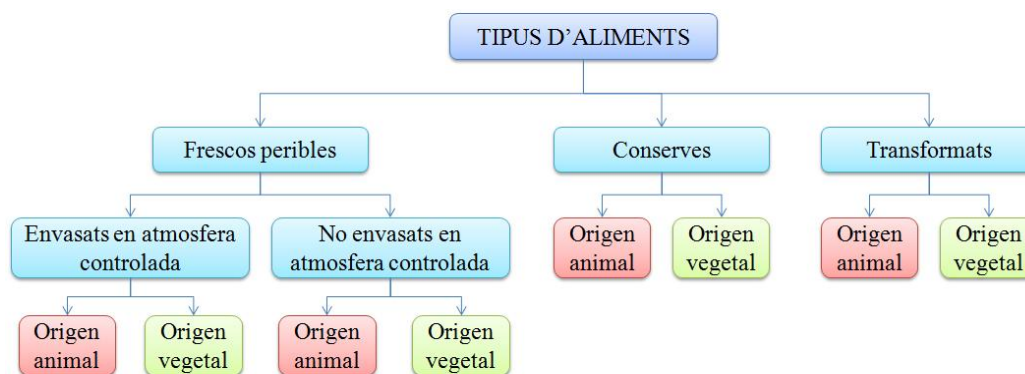


Figura 2: Classificació segons el tipus d'aliments

- Classificació segons la categoria: Del inventari obtingut de cada gran superfície i supermercat, els aliments s'han classificat seguint una classificació similar a la que s'utilitza en el *Código alimentario español, 2012*. En aquest cas la classificació ha estat la que es mostra en la Figura 3:

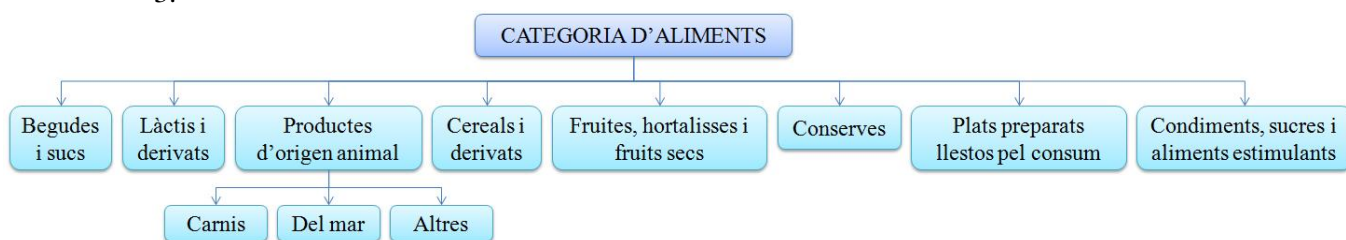


Figura 3: Classificació segons la categoria d'aliment

- Classificació en percentatge segons la categoria: S'ha pres com a referència la classificació anterior (Figura 3) i s'ha creat un gràfic de sectors mostrant en percentatge l'equivalent al nombre total d'aliments ecològics presents en cada grup.
- Classificació segons la distribució dels aliments: Aquesta darrera classificació engloba un resum numèric dels aliments segons el tipus (Figura 2), dividit per a cada gran superfície i supermercat. Juntament s'ha afegit la descripció de la distribució, ubicació i senyalització corresponent a cada gran superfície i supermercat, així com el percentatge de la superfície que ocupen els aliments ecològics en relació als convencionals (nombre de passadissos d'aliments ecològics respecte el nombre de passadissos d'aliments convencionals).

3.2 Elaboració d'una enquesta de consum

S'ha elaborat una enquesta, prenent com a referència les enquestes recollides en el "*Estudio del perfil del consumidor de alimentos ecológicos*", del *Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural Marítimo del Gobierno de España (MARM, 2011)*. En total s'han enquestat 15 persones a l'entrada d'una de les grans superfícies on s'ha fet la cerca dels productes ecològics. L'enquesta demanava el següent:

Edat/ Sexe/ Número de membres que resideixen al teu habitatge/ Quants membres estan en situació laboral:

1. Fas la compra en grans superfícies d'alimentació (Carrefour, Alcampo, Corte Inglés etc.)

- a. Sí
- b. No

1.1 En cas que la resposta sigui SÍ: Quin?

2. Saps si en la teva gran superfície habitual venen aliments ecològics?

- a. Sí ho sé
 - i. En venen
 - ii. No en venen
- b. No ho sé

2.1 En cas que la resposta sigui SÍ: Són fàcilment localitzables?

- a. Si, tenen una zona senyalitzada i específica
- b. No, no són fàcilment identificables

3. Ets consumidor habitual d'aliments ecològics?

- a. Sí
- b. No

3.1 En cas que la resposta sigui SÍ: Quant temps fa que en consumeixes?

- a. Aproximadament 1 mes
- b. 1 – 6 mesos
- c. 6 – 12 mesos
- d. 1 – 3 anys
- e. > 3 anys
- f. > 5 anys

3.2 Per què vas començar a consumir aliments ecològics?

3.3 En cas que la resposta sigui NO: Per què?

- a. Per raons econòmiques
- b. Per falta d'informació d'aquests tipus d'aliments
- c. Falta d'interès en aquests tipus d'aliments
- d. No tinc una botiga/gran superfície propera on comprar-ho
- e. Desconec que a on compro en venguin
- f. No m'havia plantejat aquest hàbit de consum
- g. Altres:

4. Quan fas la compra d'aliments, et fixes en si la seva elaboració ha estat ecològica?

- a. Sí
- b. No
- c. En determinats aliments
 - i. Làctics i derivats

- ii. Cereals i derivats
- iii. Vegetals
- iv. Fruïtes
- v. Carnis, ous etc.
- vi. Productes del mar
- vii. Preparats per al consum
- viii. Ous

5. Creus que és important la presència d'aliments ecològics en grans superfícies, o creus que és suficient la seva venda en botigues especialitzades?

- a. Sí, crec que és important la seva presència en grans superfícies
- b. No, la seva venda en botigues especialitzades ja és suficient
- c. No m'ho havia plantejat

4. Resultats i discussió

De la realització de la cerca d'aliments ecològics i la seva classificació, així com la realització de l'enquesta; se n'han extret els següents resultats:

4.1 Presència dels productes alimentaris ecològics

En aquesta secció es relacionen tots els aliments registrats i es classifiquen en funció el tipus i la categoria esmentats en l'apartat anterior.

El consum del mercat d'aliments ecològics actual no permet tenir ni elevades quantitats ni variabilitat de productes ecològics en les prestatgeries de les grans superfícies o supermercats. A la Taula 1 s'hi troben els aliments en funció del tipus (Figura 2). S'observa de manera destacable que la major presència és la d'aquells aliments conservats d'origen vegetal. S'han trobat multitud d'aliments en conserves, així com fruits secs. A continuació es troben els productes transformats d'origen igualment vegetal. Els més abundants són els transformats a partir de cereals. En tercera posició apareixen els vegetals frescos peribles envasats en atmosfera controlada (fruïtes en la seva majoria).

Tal i com s'observa a la Taula 1 existeix una gran diferència entre la quantitat de productes d'origen vegetal respecte als d'origen animal. Aquests últims predominen en forma de conserves com són els productes procedents del mar, en la seva majoria enllaunats. A continuació es troben els aliments transformats procedents de diferents espècies animals. Finalment apareixen els aliments frescos peribles envasats en atmosfera controlada on predominen diferents tipus de carns i derivats tots ells d'origen boví.

A la Taula 2 es mostren els aliments classificats segons la seva categoria. La major presència d'aliments ecològics correspon a les fruïtes, hortalisses i fruits secs amb un 29.29% (Figura 4). Aquests aliments són els més freqüents en tots els tres centres estudiats. Això indica que és la categoria d'aliment ecològic probablement més consumida. En segon lloc apareixen els cereals, remarcant dins d'aquest grup tots els seus transformats (brioixos, torradetes, pans etc.) amb una presència del 17.14% (Figura 4). Les conserves es troben en tercer lloc i a continuació els plats preparats llestos pel consum, on destaquen hamburgueses de soja, salsitxes de tofu, gaspatxos i cremes de verdures, amb una presència del 13.57% i 10.71% respectivament (Figura 4). Aquests resultats confirmen que els productes d'origen animal tenen poca presència en les grans superfícies i supermercats ja que, en el seu conjunt, la seva presència és del 15.72% (Figura 4).

Taula 1: Classificació dels aliments ecològics segons el tipus

<u>Aliments frescos peribles envasats en atmosfera controlada</u>		<u>Aliments frescos peribles no envasats</u>		<u>Aliments conservats</u>		<u>Aliments transformats</u>	
<u>Origen vegetal</u>	<u>Origen animal</u>	<u>Origen vegetal</u>	<u>Origen animal</u>	<u>Origen vegetal</u>	<u>Origen animal</u>	<u>Origen vegetal</u>	<u>Origen animal</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Albergínia - Alvocat - Carbassa - Carbassó - Carxofes - Fulles d'espínac - Fulles de rúcula - Kiwi - Llimona - Magranes - Mandarina - Mongeta verda - Pastanaga - Pebrot (verd i vermell) - Peres - Plàtan - Poma - Pomelo - Porro - Taronges - Tomàquet - Tomàquets cherry - Xampinyons 	<ul style="list-style-type: none"> - Bistec - Carn picada - Entrecot de vedella - Filet - Hamburguesa 	<ul style="list-style-type: none"> - Alls - Cebes - Taronges 	<ul style="list-style-type: none"> - Ous 	<ul style="list-style-type: none"> - Ametlles - Anacards - Arròs (normal, integral, basmati) - Avellanes - Civada - Bio-mandonguilles - Bitxos (<i>guindillas</i>) - Blat de moro - Bledes - Cava - Cereals (civada, sègol, muesli, amb cacau, blat torrat) - Cervesa (marques: Sant Miguel, The 4 elements, Carmen) - Cigrons - Cigrons amb mongetes - Cogombres - Conserves preparades pel consum (fabada, seitán) - Espàrrecs (blancs i verds) - Espècies (P.D.) - Espinacs - Llavors (segó, lli, gira-sol, carbassa, sèsam, baies de goji, cànem, quinoa) - Llenties - Mongeta verda - Mongetes blanques - Muesli de cereals amb fruita seca - Nabius vermells - Nou "pascana" - Nous - Oli d'oliva verge extra - Olives (verdes, negres) - Paella vegetariana 	<ul style="list-style-type: none"> - Bonítol del nord - Calamars - Croquetes - Llet - Mel - Musclos - Paté - Pop - Sardines - Tonyina en llauna - Verat 	<ul style="list-style-type: none"> - Algues en forma d'espagueti - Aloe vera confitat - Barretes de cereals (amb xocolata i amb fresa) - Bastonets de pa amb pipes - Begudes (civada, arròs, espelta, soja, xocolata, quinoa, civada amb xocolata, arròs amb coco, espelta, soja amb calci, coco, ametlla) - Biscotes de germen de blat - Brioix de pa d'espècies - Café (P.D.) - Caldo de verdures - Ceba caramel·litzada - Ceba fregida - Crema (llegums, pastanaga, verdures i hortalisses) - Crispetes - Croissants d'espelta - Cuscús - Farina (espelta, quinoa, sègol, soja, blat integral) - Galetes (xocolata, gerds, soja, poma, marineres, normals i tipus "Maria") - Gaspatxo - Hamburguesa (de soja, de cereals amb xampinyons) 	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo de pollastre - Embotits (pernil, cansalada, llong embotit i P.D) - Formatge blanc fresc - Formatges (cabra i ovella) - Iogurts (natural, fruits del bosc, mango, griego (cabra i vaca), llimona, vainilla, cabra, amb cereals, poma i plàtan) - Kèfir de vaca

Taula 1: Continuació

<u>Aliments frescos peribles envasats en atmosfera controlada</u>		<u>Aliments frescos peribles no envasats</u>		<u>Aliments conservats</u>		<u>Aliments transformats</u>	
Origen vegetal	Origen animal	Origen vegetal	Origen animal	Origen vegetal	Origen animal	Origen vegetal	Origen animal
				<ul style="list-style-type: none"> - Panses - Pastanagues - Pebrot - Pebrots al piquillo - Pèsols - Pinyons - Pipes de carbassa - Pipes de gira-sol - Pistatxos (pelats, sense pelar) - Porros tallats - Quinoa (sola i amb verdures) - Remolatxa - Remolatxa (en conserva) - Sal - Segó de blat - Seitan amb ceba - Sidra - Soja - Té (verd, vermell) - Tomàquet en conserva - Vi (blanc, negre) - Xampinyons 		<ul style="list-style-type: none"> - Infusions (camamilla, anís verd, menta, til·la) - Ketxup - Llaminadures (caramels (de goma i durs), regalèssia) - Magdalenes (xocolata i normals) - Melmelada (poma, maduixa, albercoc, taronja, préssec, nabius, albercoc, pruna) - “Nachos” - Orxata - Pa (rústic, ratllat, d’espelta, sèsam, civada, ordi, arròs, sègol i blat, kamut, blat amb fibra) - Pastes (de blat, de blat amb tomàquet i alfàbrega) - Pastilles pel caldo - Patates chips (oli d’oliva i oli de gira-sol) - Potets per nens petits (crema de verdures, pollastre amb verdures) - Puré de patates - Salsa bolonyesa vegetal - Salsa de soja - Salsitxes de tofu - Suc (taronja, llimona, raïm, poma, tomàquet, préssec, plàtan i poma, fresa i poma, mango i taronja, préssec i raïm) - Sucre (de canya, blanc) - Tofu, pasta de tofu (P.D.) - Tomàquet (triturat, fregit, trossejat) - Torrades (blat, d’arròs) - Tortitas (arròs, arròs amb iogurt, xocolata, quinoa, xocolata negra i xocolata amb llet) - “Tortitas per fer fajitas” - Verdures amb pollastre per paella - Vinagre (sidra, balsàmic, de vi negre, poma, vi blanc) - Xocolata (untuosa, tauleta (amb llet, negra, amb taronja, amb menta), en pols) 	

Taula 2: Classificació dels aliments ecològics segons la categoria

<u>LÀCTIS I DERIVATS</u>	<u>PRODCTES D'ORIGEN ANIMAL</u>			<u>CEREALS I DERIVATS</u>	<u>FRUITES, HORTALISSES I FRUITS SECS</u>	<u>CONSERVES</u>	<u>PLATS PREPARATS LLESTOS PEL CONSUM</u>	<u>CONDIMENTS, SUCRES I ALIMENTS ESTIMULANTS</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Formatge blanc fresc - Formatges (cabra i ovella) - Iogurts (natural, fruits del bosc, mango, griego (cabra i vaca), llimona, vainilla, cabra, amb cereals, poma i plàtan) - Kèfir de vaca - Llet 	<u>CARNIS</u> <ul style="list-style-type: none"> - Bistec - Carn picada - Embotits (pernil, cansalada, llom embotit i P.D) - Entrecot de vedella - Filet - Paté 	<u>DEL MAR</u> <ul style="list-style-type: none"> - Bonítol del nord - Calamars - Musclos - Pop - Sardines - Tonyina en llauna (P.D.) - Verat 	<u>ALTRES</u> <ul style="list-style-type: none"> - Caldo (de pollastre i de verdures) - Mel - Ous - Pastilles pel caldo 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs (P.D.) - Barretes de cereals (amb xocolata i amb fresa) - Bastonets de pa amb pipes - Biscotes de germen de blat - Brioi de pa d'espècies - Cereals (civada, sègol, muesli, amb cacau, blat torrat) - Civada - Crispetes - Croissants d'espelta - Cuscús - Farina (espelta, quinoa, sègol, soja, blat integral) - Galetes (xocolata, gerds, soja, poma, marineres, normals i tipus "Maria") - Llavors (segó, lli, gira-sol, carbassa, sèsam, baies de goji, cànem, quinoa) - Magdalenes (xocolata i normals) - Muesli de cereals amb fruita seca - "Nachos" - Pa (rústic, ratllat, d'espelta, sèsam, civada, ordi, arròs, sègol i blat, kamut, blat amb fibra) - Pastes (de blat, de blat amb tomàquet i alfàbrega) - Patates chips (oli d'oliva i oli de gira-sol) - Puré de patates - Quinoa - Segó de blat - Tortitas (arròs, arròs amb iogurt, xocolata, quinoa, xocolata negra i xocolata amb llet) - "Tortitas per fer fajitas" 	<ul style="list-style-type: none"> - Albergínia - Algues d'espaguetis - Alls - Alvocat - Ametlles - Anacards - Avellanes - Carbassa - Carbassó - Carxofes - Ceba (caramel·litzada, fregida) - Cebes - Espàrrecs (blancs i verds) - Fulles d'espinaç - Fulles de rúcula - Kiwi - Llimona - Magranes - Mandarina - Mongeta verda - Nabius vermells - Nou "pascana" - Nous - Panses - Pastanaga - Pebrot (verd i vermell) - Peres - Pèsols - Pinyons - Pipes de carbassa - Pipes de gira-sol - Pistatxos (pelats com sense pelar) - Plàtan - Poma - Pomelo - Porro - Remolatxa - Taronges - Tomàquet - Tomàquets cherry - Xampinyons 	<ul style="list-style-type: none"> - Bitxos (<i>guindillas</i>) - Blat de moro - Bledes - Cigrons - Cogombres - Conserves preparades pel consum (fabada, seitan) - Espinacs - Llenties - Melmelada (poma, maduixa, albercoc, taronja, préssec, nabius, albercoc, pruna) - Mongetes blanques - Olives (verdes, negres) - Pastanagues - Pebrot - Pebrots al piquillo - Porros tallats - Remolatxa - Soja - Tomàquet (en conserva, triturat i trossejat) - Xampinyons 	<ul style="list-style-type: none"> - Arròs (integral, basmati) - Bio-mandonguilles - Cigrons amb mongetes - Crema de (llegums, pastanaga, verdures i hortalisses) - Croquetes - Gaspaxo - Hamburguesa (de soja, de cereals amb xampinyons) - Paella vegetariana - Potets per nens petits (crema de verdures, pollastre amb verdures) - Quinoa amb verdures - Salsitxes de tofu - Seitan amb ceba - Tofu, pasta de tofu (P.D.) - Tomàquet fregit - Verdures amb pollastre per paella 	<ul style="list-style-type: none"> - Aloe vera confitat - Café (P.D.) - Espècies (P.D.) - Ketxup - Oli d'oliva verge extra - Sal - Salsa bolonyesa vegetal - Salsa de soja - Sucre (de canya, blanc) - Té (verd, vermell) vegetal - Vinagre (sidra, balsàmic, de vi negre, poma, vi blanc) - Xocolata (untuosa, tauleta (amb llet, negra, amb taronja, amb menta), en pols)
<u>BEGUDES I SUCS</u>								
<ul style="list-style-type: none"> - Begudes (civada, arròs, espelta, soja, xocolata, quinoa, civada amb xocolata, arròs amb coco, espelta, soja amb calci, coco, ametlla) - Cava - Cervesa (marques: Sant Miguel, The 4 elements, Carmen) - Orxata - Sidra - Suc (taronja, llimona, raïm, poma, tomàquet, préssec, plàtan i poma, fresa i poma, mango i taronja, préssec i raïm) - Vi (blanc, negre) 								

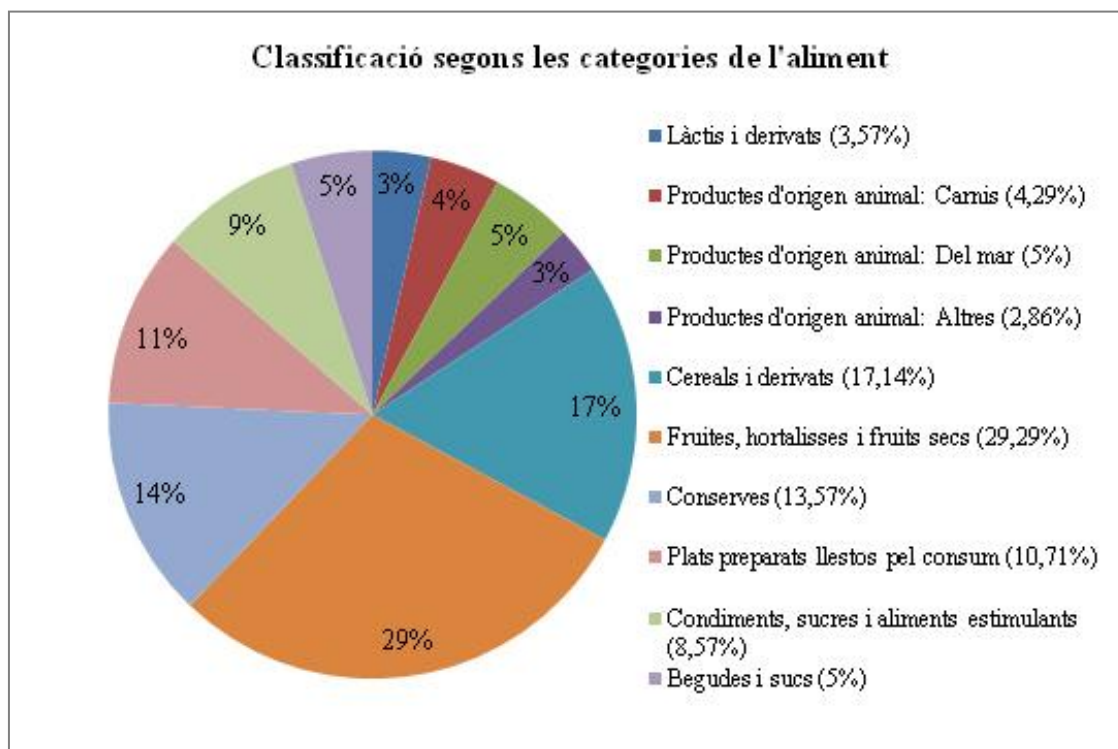


Figura 4: Classificació dels aliments ecològics segons la categoria

4.2 Distribució i senyalització dels aliments ecològics

La major varietat d'aliments ecològics es troben en les grans superfícies en comparació als supermercats. El fet de tenir unes prestatgeries pròpies, senyalitzades i específiques únicament per als productes ecològics, no només és una ajuda per aquells consumidors d'aliments ecològics, sinó que permet que altres consumidors de productes convencionals puguin sentir la curiositat o despertar el interès per aquests tipus de productes, obrint així el coneixement i/o la seva venda a altres clients que no estaven familiaritzats amb els productes ecològics.

Tal i com ja s'ha comentat en l'apartat anterior hi ha una major presència d'aliments d'origen vegetal per sobre dels d'origen animal. Dins d'aquest grup la primera posició correspon als aliments conservats (52 tipus diferents), seguit dels transformats (45 tipus diferents), i ja en menor nombre els aliments frescos peribles envasats en atmosfera controlada (23 tipus diferents) (Taula 3).

La Taula 3 mostra la classificació quantitativa relacionada amb la superfície que ocupen i la descripció de la situació dels aliments ecològics en cada gran superfície i supermercat.

- La gran superfície 1, amb la major varietat d'aliments ecològics, és la que millor distribució i senyalització presenta. Es troben en un passadís llarg amb la seva indicació corresponent i fàcilment localitzable pels clients (Figura 7).
- La gran superfície 2, amb menys nombre d'aliments ecològics, també té una bona senyalització tret de certs aliments (els peribles d'origen vegetal sobretot) que quedaven mesclats amb els convencionals (Figura 6).
- El supermercat de qualitat, tot i ser de dimensions més reduïdes no s'allunya gaire de la gran superfície 2 en quan al nombre d'aliments ecològics que presenta. Tot i això, la seva distribució era aleatòria i la senyalització inexistent. Es trobaven aliments ecològics mesclats amb els convencionals, i la gran majoria d'ells compartien prestatgeries amb aquells etiquetats com "sense gluten" o "dietètics" (Figura 5).

La superfície que ocupen els aliments ecològics en relació a la que ocupen la resta d'aliments en les grans superfícies i supermercats visitats varia entre el inapreciable i el 10% (Taula 3).

Taula 3: Classificació quantitativa dels aliments ecològics segons el tipus, superfície que ocupen i distribució

	<u>Aliments frescos peribles envasats en atmosfera controlada</u>		<u>Aliments frescos peribles NO envasats en atmosfera controlada</u>		<u>Aliments conservats</u>		<u>Aliments transformats</u>		TOTAL	<u>Superfície dels aliments ecològics vs. aliments convencionals (%)</u>	<u>Distribució dels aliments ecològics</u>
	Origen Vegetal	Origen Animal	Origen Vegetal	Origen Animal	Origen Vegetal	Origen Animal	Origen Vegetal	Origen Animal			
Gran superfície 1	20	0	3	1	25	9	37	4	99	10%	Presenta els aliments ecològics situats en un propi passadís, ben senyalitzat i diferenciat de la resta d'aliments del centre comercial.
Gran superfície 2	0	0	0	1	21	2	33	3	60	3.33%	Tret d'alguns aliments, la gran majoria estan situats en una mateixa prestatgeria senyalada com a: PRODUCTES ECOLÒGICS.
Supermercat de qualitat	7	5	0	0	15	1	21	3	52	Inapreciable	Part d'ells estaven mesclats amb la resta de productes en zones sense identificar. L'altre gran part es trobaven en la mateixa zona on hi ha els productes dietètics o sense gluten, igualment sense senyalitzar la seva presència.
GLOBAL	23	5	3	1	52	11	45	6			



Figura 5: Aliments ecològics mesclats amb aliments convencionals



Figura 6: Aliments ecològics en prestatgeries específiques senyalitzats com “Especials”



Figura 7: Aliments ecològics situats en un propi passadís i senyalitzats com “Productes Ecològics”

4.3 Enquestes

Els resultats obtinguts de les enquestes s'han resumit en la figura 8 que es mostra a continuació:

- Mitjana d'edat dels enquestats: 37.90 anys
- Sexe femení: 12; sexe masculí: 3
- Mitjana de membres residents en el mateix habitatge: 3.64
- Mitjana de membres en situació laboral: 2.18

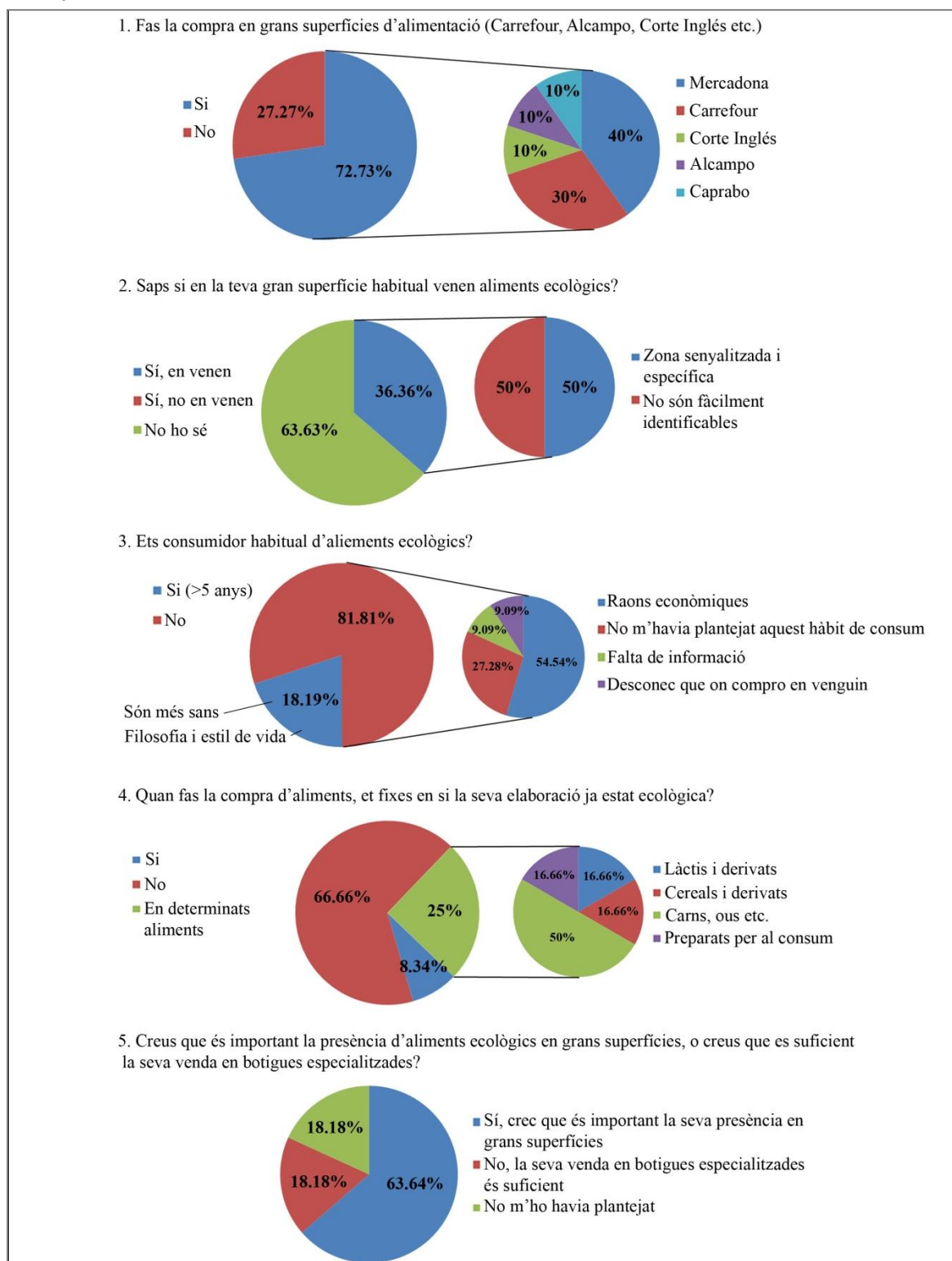


Figura 8: Resultats de les respostes de l'enquesta d'elaboració pròpia

Els resultats obtinguts indiquen que un elevat percentatge dels enquestats desconeix si en la gran superfície o supermercat habitual es venen aliments ecològics. Aquest fet indica que, o bé els centres disposen de poca informació, o bé que està mal dissenyada ja que no arriba als seus consumidors. Quan se'ls preguntava sobre si eren habituals consumidors d'aliments ecològics el 82% (Figura 8) van afirmar no ser-ho, i la raó que predominava era l'econòmica, ja que hi ha certa diferència entre el preu d'un mateix producte essent convencional o ecològic, coincidint amb *DAAM 2012*. Tot i això es va trobar un petit percentatge de consumidors mensuals els quals afirmaven que el seu consum estava avocat als aliments ecològics degut a la filosofia i estil de vida que seguien. Una altra dada destacable és que gairebé el 67% (Figura 8) dels enquestats afirmava no mirar les etiquetes dels productes per saber la forma de producció que havien seguit. Un 25% (Figura 8) únicament ho feien en determinats aliments, dels quals els més observats eren aquells productes carnis, així com ous etc. seguit a parts iguals pels làctics i derivats, cereals i derivats i preparats per al consum. Finalment, (i aquesta resposta contrasta amb la obtinguda quan es demanava si eren consumidors d'aliments ecològics), un 63.64% (Figura 8) afirmen que és important la seva presència en grans superfícies (tot i no ser consumidors d'aquests tipus d'aliments). En canvi, un 18.18% (Figura 8), on hi són inclosos alguns d'aquells consumidors de productes ecològics, afirmen que la seva venda en botigues especialitzades ja és suficient.

5. Conclusions

Tal i com era d'esperar, la presència d'aliments ecològics en grans superfícies i supermercats es minoritària comparada amb la dels aliments convencionals.

Els aliments ecològics majoritaris són els d'origen vegetal sobretot aquells conservats, transformats i frescos peribles envasats en atmosferes controlades.

Les grans superfícies presenten una millor distribució dels aliments ecològics de manera que els productes estan més ben senyalitzats i són més fàcilment localitzables que no pas la dels supermercats.

El mercat dels aliments està molt diferenciat entre els consumidors ecològics i els convencionals.

Alguns consumidors segueixen un estil i una filosofia de vida que no vol mesclar-se amb la convencional.

El 64% dels clients enquestats desconeixen que l'establiment on fan la compra es venen productes ecològics.

Únicament el 18% dels enquestats és consumidor d'aliments ecològics. El 50% dels no consumidors ho atribueixen a raons econòmiques.

Moltes estadístiques de mercat indiquen el creixent interès, així com la producció i el consum d'aliments ecològics, de manera que aquests resultats podran variar d'aquí en endavant.

6. Bibliografia

Documents:

- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural. Generalitat de Catalunya. Baròmetre 2012 de Percepció i Consum dels Aliments Ecològics, programa de foment de la producció agroalimentària ecològica 2012-2014.
- Eveis. Mayo 2012. Estudio everis sobre la situación actual y el potencial del mercado ecológico.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Gobierno de España. Noviembre 2011. Estudio del perfil del consumidor de alimentos ecológicos.
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Gobierno de España. Febrero 2012. Caracterización del mercado de productos ecológicos en los canales especialistas de venta. Valor, volumen, viabilidad y buenas prácticas de comercialización. PRO- Vocación marketing sostenible S.L.

Reglaments:

- Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetat dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) 2092/91.
- Reglament (CEE) 889/2008 de la Comissió, de 5 de setembre de 2008, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 834/2007 del Consell sobre la producció ecològica, el seu etiquetatge i el seu control. Producció animal, vegetal, elaboració i aqüicultura.

Pàgines web:

- Anónimo 2012. Decreto 2484/1967. Código Alimentario Español. *BOE*, 248, 17 de octubre de 1967. Última actualización 28-12-2012. Tercera Parte. Disponible a:
<http://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485&tn=1&vd=&p=20121228>